



Punch sans alcool

01/03/2016 à 12h25

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 morceau de gingembre de 5 cm
- 1 cuillère à soupe de mélange pour vin chaud (à défaut : 1 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 1 pincée de cardamome moulue, 1 pincée de piment)
- 500 ml de jus de Cranberry
- 500 ml de jus d'orange
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre

Garniture :

- 4 Kumquats
- 4 bâtons de cannelle
- 2 cuillères à soupe de Cranberries fraîches
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Préparation :

- Pelez le morceau de gingembre et coupez des tranches fines que vous mettrez avec les épices pour vin chaud dans une boule à infusion ou – à défaut – dans un cornet de filtre, puis refermez ;
- Chauffez le jus de cranberry avec le jus d'orange, le sucre et les épices, donnez un gros bouillon puis retirez du feu et laissez infuser pendant 5 à 10 minutes ;
- Lavez les kumquats et coupez des tranches. Incisez les cranberries, humectez et roulez-les dans le sucre en poudre, puis garnissez-en les bords des verres à punch. Vous pouvez aussi préparer des brochettes de cranberries que vous poserez sur les verres ;
- Versez le punch aux cranberries bien chaud dans les verres que vous aurez préparés auparavant, puis complétez par quelques tranches de kumquat et garnissez d'un bâton de cannelle.